

Zintegrowany Rejestr Kwalifikacji

Kwalifikacja - podgląd

Nazwa kwalifikacji

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych (T.15.)

Skrót nazwy

Rodzaj kwalifikacji

kwalifikacja cząstkowa

Poziom PRK/ERK

4

Krótką charakterystyką kwalifikacji, obejmującą informacje o działaniach lub zadaniach, które potrafi wykonywać osoba posiadająca tę kwalifikację

Nie dotyczy.

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji [godz.]

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji

Nie dotyczy

Wymagane kwalifikacje poprzedzające

Opis

Spełnienie obowiązku szkolnego (posiadanie wykształcenia gimnazjalnego lub ukończenie 18 lat) albo posiadanie wykształcenia podstawowego po ośmioletniej szkole podstawowej.

Lista

- Świadectwo ukończenia gimnazjum

W razie potrzeby warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji

Aby przystąpić do walidacji prowadzącej do uzyskania świadectwa należy: 1) kształcić się w technikum w zawodzie, w którym wyodrębniono kwalifikację lub 2) ukończyć kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie danej kwalifikacji lub 3) posiadać wykształcenie co najmniej podstawowe po ośmioletniej szkole podstawowej lub gimnazjalne oraz dwa lata kształcić się lub pracować w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację zgodnie z klasyfikacją zawodów szkolnictwa zawodowego.

Zapotrzebowanie na kwalifikację

Nie dotyczy

Odniesienie do kwalifikacji o zbliżonym charakterze oraz wskazanie kwalifikacji ujętych w ZRK zawierających wspólne zestawy efektów uczenia się

Nie dotyczy.

Streszczenie opinii uzyskanych podczas konsultacji projektu kwalifikacji

Nie dotyczy

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji

Nie dotyczy.

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację

Nie dotyczy.

Odniesienie do poziomu sektorowych ram kwalifikacji (o ile dotyczy)

Nie dotyczy.

Data włączenia kwalifikacji do ZSK

Podstawa prawna

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się

Zestawy efektów uczenia się

Numer zestawu w kwalifikacji

1

Nazwa zestawu

Planowanie i ocena żywienia

Poziom

Orientacyjny nakład pracy [godz.]

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Uczeń charakteryzuje przemiany składników pokarmowych w organizmie człowieka.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń klasyfikuje składniki pokarmowe oraz określa ich źródła.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania, rozliczania i oceny żywienia.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń oblicza wartość energetyczną i odżywczą potraw.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń ocenia jadłospisy i podejmuje działania korygujące, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń określa rolę instytucji zajmujących się problematyką żywienia.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń planuje posiłki oraz układa jadłospisy.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przestrzega norm i przestrzega zasad planowania żywienia.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przestrzega zasad zamienności produktów.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia alternatywne sposoby żywienia.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia zagrożenia zdrowotne wynikające z nieracjonalnego żywienia.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń stosuje metody oceny sposobów żywienia.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na funkcjonowanie organizmu człowieka.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

2

Nazwa zestawu

Organizowanie produkcji gastronomicznej

Poziom

Orientacyjny nakład pracy [godz.]

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Uczeń kontroluje procesy produkcji potraw i napojów.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń opracowuje receptury gastronomiczne.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń planuje produkcję potraw i napojów.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przestrzega zasad planowania produkcji potraw i napojów.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń rozróżnia rodzaje kart menu.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń sporządza kalkulację cen potraw i napojów.

Kryteria weryfikacji

Numer zestawu w kwalifikacji

3

Nazwa zestawu

Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych

Poziom

Orientacyjny nakład pracy [godz.]

Rodzaj zestawu

obowiązkowy

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Poszczególne efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń dobiera zastawę i bieliznę stołową.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń kalkuluje koszty usług gastronomicznych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń klasyfikuje usługi gastronomiczne.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń planuje usługi gastronomiczne.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń przygotowuje oferty usług gastronomicznych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń użytkuje sprzęt i urządzenia do wykonania usług gastronomicznych.

Kryteria weryfikacji

Efekt uczenia się

Uczeń wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych.

Kryteria weryfikacji

Informacje o instytucjach uprawnionych do nadawania kwalifikacji

Instytucja uprawniona do nadawania kwalifikacji

okręgowe komisje egzaminacyjne

Data uzyskania uprawnień do nadawania kwalifikacji

Termin wykonania ewaluacji zewnętrznej

Instytucja prowadząca ewaluację zewnętrzną

Data zawarcia umowy na pełnienie funkcji zewnętrznego zapewniania jakości wobec instytucji certyfikującej

Status

Wnioskodawca

Nie dotyczy

Minister właściwy

Minister Edukacji Narodowej

Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności

Bezterminowo.

Termin dokonywania przeglądów kwalifikacji (dotyczy kwalifikacji rynkowych)

Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji

Świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie

Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji

Nie dotyczy.

Kod dziedziny kształcenia

0 - Nie dotyczy

Kod PKD

Kod	Nazwa
0	Nie dotyczy

Kod kwalifikacji w ZRK

4C01700256

Status

Funkcjonująca

